



## В ТюмГУ появились чайные экзамены

В ТюмГУ начались чайные экзамены. Вместо традиционных билетов студенты выбирают один из двадцати предоставленных сортов чая. Его следует правильно заварить, опознать и рассказать, что делает его уникальным.

Как рассказали в управлении стратегических коммуникаций [ТюмГУ](#), экзаменам предшествовали теоретические занятия по истории чаепития и мастер-классы от чайных мастеров. Чайный курс стал популярным среди студентов и, возможно, уже в следующем году войдет в число [элективов](#).

Среди предлагаемых сортов – редкие Телохань (один из прародителей чая в этой категории), органический непальский и Алишань gaба с повышенным содержанием гаммааминомасляной кислоты.

*«Конечно, главный критерий испытания заключается не в определении сорта чая, – говорит координатор проекта, сотрудник Института биологии ТюмГУ Сергей Артеменко. – Важно оценить умения экзаменуемого, его ориентацию в посуде, уверенность в действиях, внимание к воде и напитку. Нам нужно увидеть, что в процессе обучения ребята реально стали*

*мастерами чайной церемонии».*